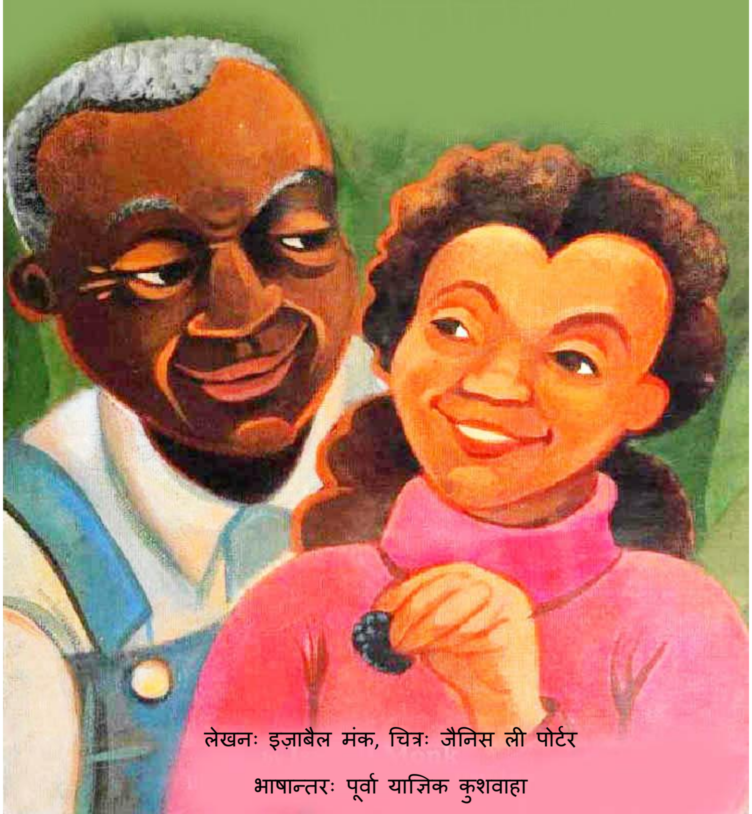
कालीबेरियों का केक

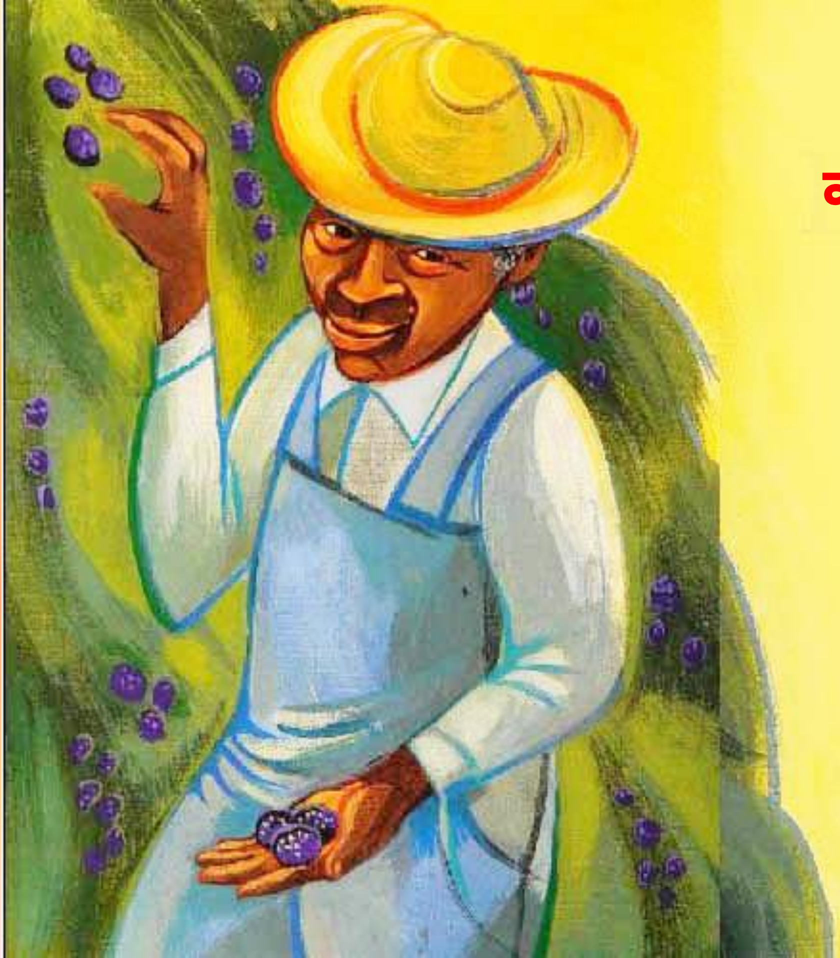


लेखनः इज़ाबैल मंक, चित्रः जैनिस ली पोर्टर

भाषान्तरः पूर्वा याज्ञिक कुशवाहा

होप उदास थी कि उसके दादा जैक शान्त हो चुके थे। वह उन्हें अलविदा कैसे कह सकेगी? उनकी अन्त्येष्टि के दिन उसने और दादी-बुआ पोगी ने उन ख़ास यादों को साझा किया, जो दादा जैक के साथ बिताए समय की थीं - नदी किनारे मछली पकड़ना, कुछ ऐसा देखना जो सबको चौंका दे, और गरम व स्वादिष्ट कालीबेरियों का केक बनाने के लिए बेरियों को चुनना।

इन किस्सों को कहते-सुनते होप को अहसास होता है कि दादा जैक उसकी यादों में हमेशा-हमेशा रहेंगे, और कुछ चीजों को जाने देना जीवन का हिस्सा होता है। यह नाज़ुक कहानी परिवार, प्रेम और किस्से कहने-सुनाने की शक्ति को रेखांकित करती है, खासकर तब, जब आपने किसी क़रीबी को खो दिया हो।



कालीबेरियों का केक

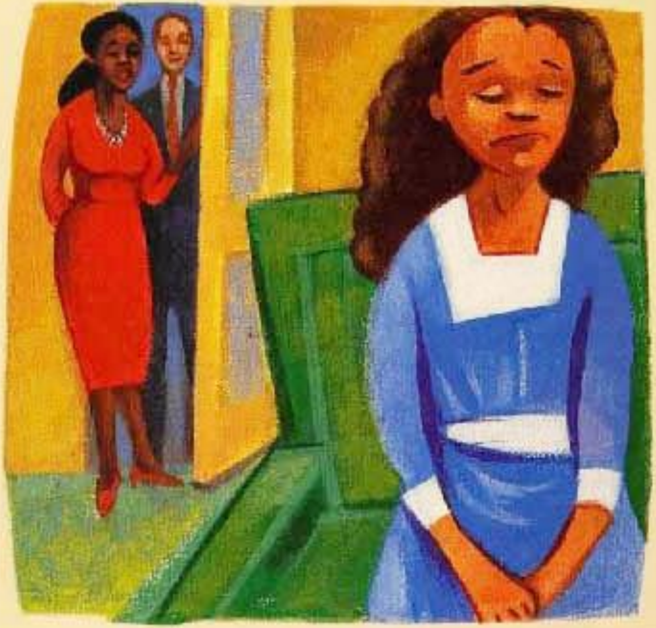
लेखनः इज़ाबैल मंक

चित्रः जैनिस ली पोर्टर

भाषान्तरः पूर्वा याज्ञिक कुशवाहा

दादा जैक की मौत हो चुकी थी। दादी-बुआ पैगी और मैं घर के बरामदे में, तैयार हो कर बैठे थे। हम दोनों परिवार जनों और मित्रों को पहाड़ी पर बने गिरजे में दादा जैक की अंत्येष्टि के लिए आते देख रहे थे।

मेरे परिवार के सभी लोग मौजूद थे - नाना विन्स, नानी केट, चचा ट्यूनी, चाची फ्रांसिस, मेरे चचेरे भाई-बहन और बेशक दादी जेन व मेरी ममा, पापा। वे सब परिवार की ख़ास खाने-पीने की चीज़ों के साथ लाए थे ढ़ेर-सा गले लगाना ओर चूमना। मैं बैठे सोच रही थी कि दादा जैक को परिवार को इस तरह साथ-साथ देखना कितना अच्छा लगता।



"होप, ऊपर पहाड़ी पर जाने का वक़्त हो गया है प्यारी," मेरी माँ ने कहा। मैं जवाब न दे सकी, क्योंकि मेरा गला रुंधा हुआ था, मानो उसमें अखरोट फंस गया हो।

दादी-बुआ पोगी ने मेरी ओर से जवाब दिया, "ईव, जैसे ही मेरा ब्लैकबैरी केक तैयार हो जाएगा, मैं इसे अपने साथ लेती आऊंगी।"

माँ ने सहमति में सिर हिलाया और पहाड़ी चढ़ने चल दीं।

उनके जाने के बाद मैंने नज़रें उठा दादी-बुआ पोगी को देखा।

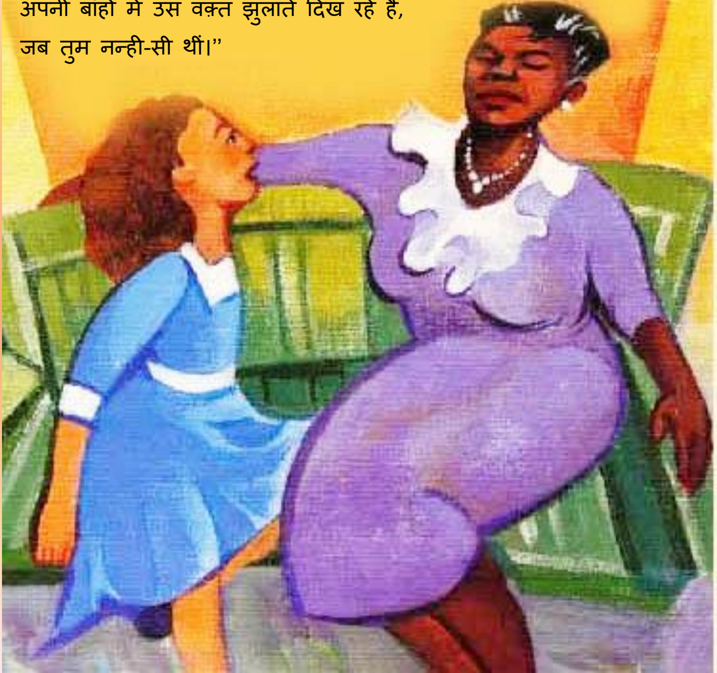
"अरे, तुम्हारी बड़ी-बड़ी भूरी आँखों से आँसू छलक रहे हैं। आँसुओं से ड़बड़बाई होने के बावजूद वे ठीक तुम्हारे दादा जैक जैसी हैं," उन्होंने यह कहते हुए मुझे अपना लेसदार रुमाल पकड़ाया।

दादी-बुआ पोगी भी उदास नज़र आ रही थीं, दादा जैक उनके बड़े भाई जो थे।

"मुझे अन्त्येष्टि में जाने से डर लग रहा है," मैंने कहा। "जब हम दादा जैक को अलविदा कह देंगे, तब मैं उन्हें फिर कभी देख ही नहीं सकूंगी।"

"कभी देख नहीं सकूंगी?" दादा-बुआ बोल पड़ीं। "क्या तुम सचमें ऐसा सोचती हो?"

उन्होंने अपनी आँखें मूंदी, सिर एक ओर झुकाया और बोलीं, "मैं अपनी बन्द आँखों से अभी भी उन्हें देखा रही हूँ। मुझे वे उस कुर्सी पर बैठे तुम्हें अपनी बाँहों में उस वक़्त झुलाते दिख रहे हैं,
जब तुम नन्ही-सी थीं।"



मैंने भी उनकी तरह अपनी आँखें मूदीं और अपना सिर एक ओर झुका लिया, पर मुझे तो वे नहीं दिखे।

"अरे रे," दादी-बुआ कूजीं। "मैं तो हम सबको घंटों नदी किनारे मछली पकड़ते देख रही हूँ, जब हम कुछ भी पकड़ नहीं पाते थे, सिवा ज़ुक़ाम के। क्या तुम विचित्र से ओवरऑल पहने उनकी कल्पना नहीं कर पा रहीं?"

दादा जैक को अपना अजीबो-ग़रीब ओवरऑल पहनना पसन्द था जिसमें पीछे छेद हो चुके थे।

“क्या तुम्हें पिछली गर्मियों का वह दिन याद है?” दादी-बुआ ने पूछा। “जिस दिन तुम लोग मेरे पास रहने आए, उसके अगले दिन?”

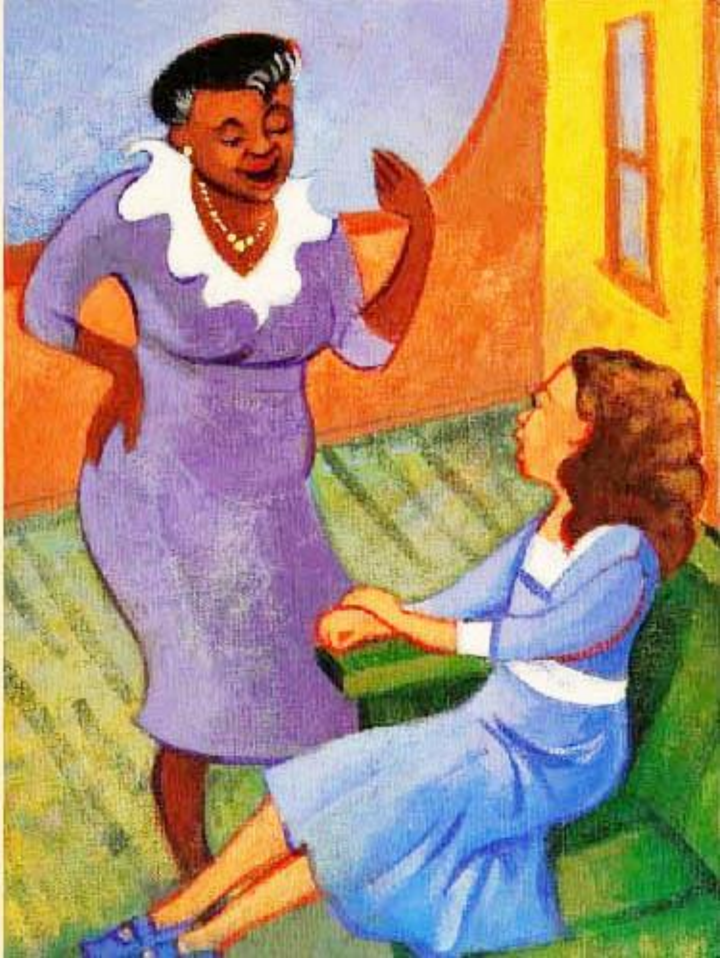
“जब हम सब कालीबेरियाँ चुनने गए थे?” मैंने जानना चाहा।

दादी-बुआ ने हाँ में सिर हिलाया।

“उस दिन हम किस कदर चौंक गए थे, है ना?” मैंने कहा।

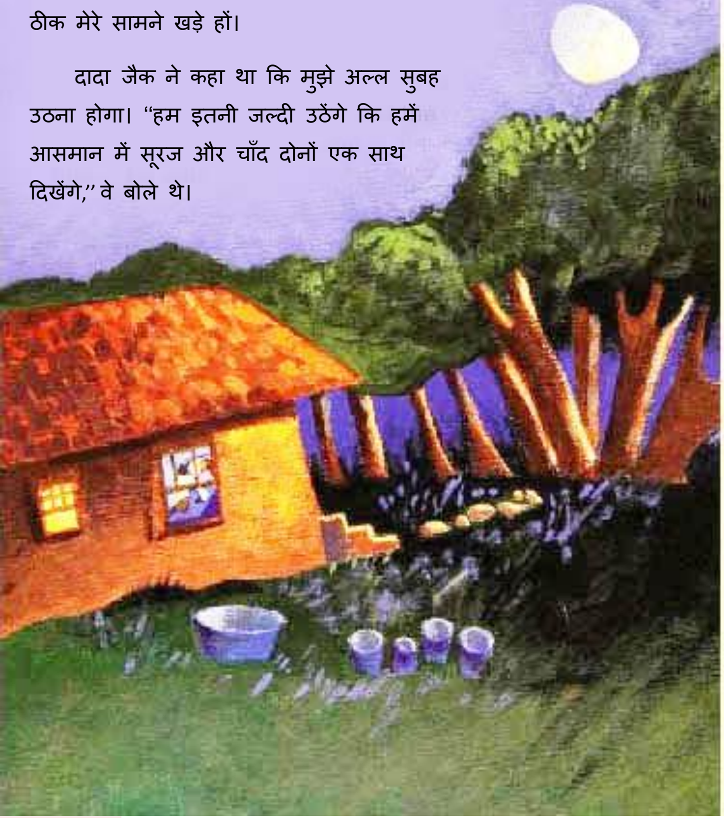
“बेशक,” वे बोलीं। उनके होंठ एक मुस्कान में कुछ ऊपर उठे। “बिटिया, मैं वह कालीबेरियों के केक को बनाना खत्म करने अन्दर जा रही हूँ। ठीक है ना?”

मैं उस दिन को याद करने लगी और मुझे दादा जैक दिखाई देने लगे।



''कालीबेरियाँ पक चुकी हैं और चुनने को तैयार हैं,'' दादा जैक ने कहा था। वे अब मुझे अपने मन की आँखें में यों दिख रहे थे मानो ठीक मेरे सामने खड़े हों।

दादा जैक ने कहा था कि मुझे अल्ल सुबह उठना होगा। ''हम इतनी जल्दी उठेंगे कि हमें आसमान में सूरज और चाँद दोनों एक साथ दिखेंगे,'' वे बोले थे।



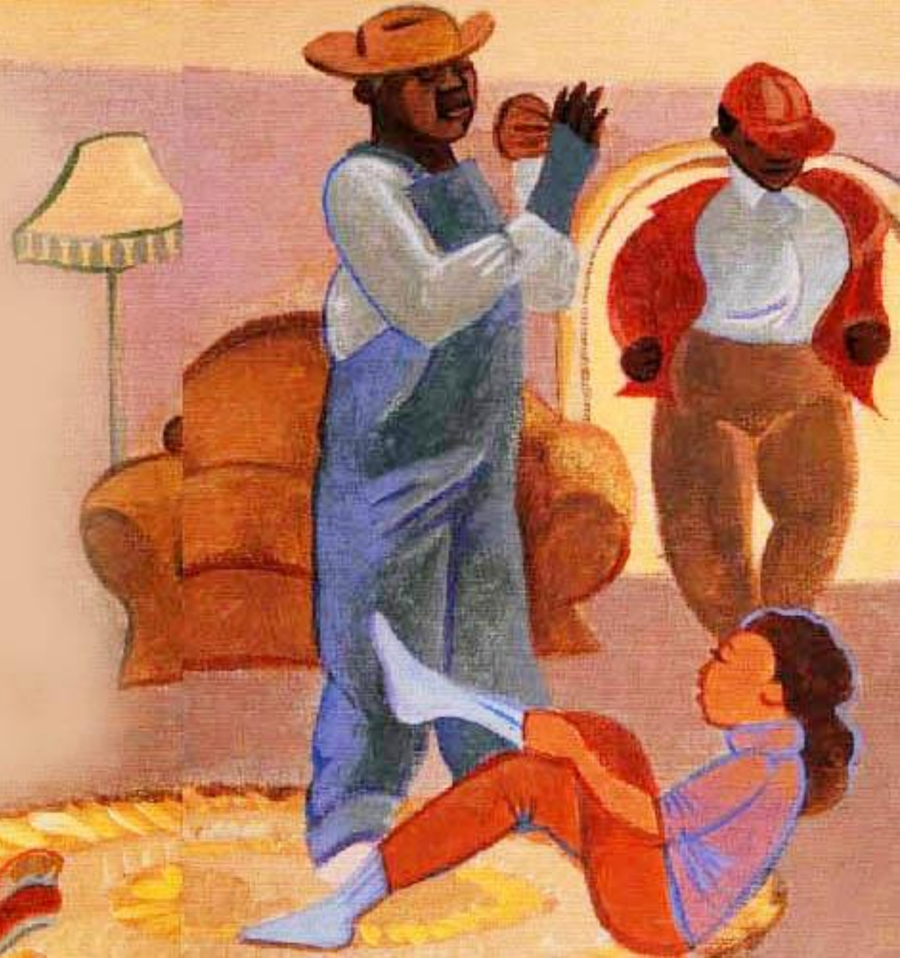
''उन्हें तोड़ने के बाद हम उनका करेंगे क्या?'' मैंने जानना चाहा था।

''वे हमें खाने को मिलेंगी,'' वे हंसते हुए बोले। ''मम्म्म्म! पता है मुझे उनका स्वादिष्ट केक खाने की ज़बरदस्त तलब उठ रही है!''

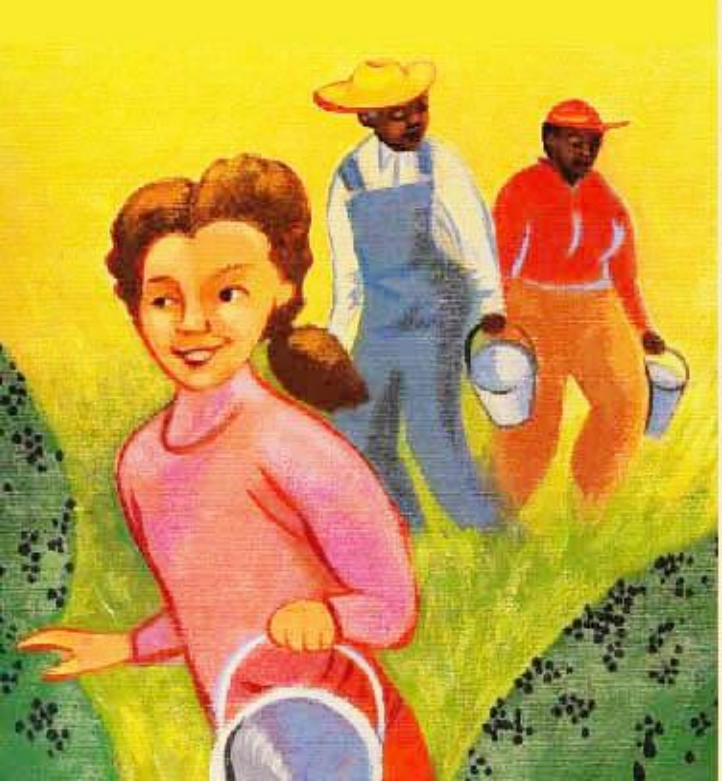
खास कर वैसा जैसा दादा जैक और दादी-बुआ की माँ बनाया करती थीं। वे मेरी पर-दादी थीं, और मेरे पैदा होने के पहले ही इस दुनिया से कूच कर चुकी थीं। हमारे परिवार के सभी बड़े-बज़ुर्ग ममा नैली के ब्लैकबैरी स्टू की बात अब भी किया करते थे।

अगले दिन मैं जगते ही बिस्तर से कूदी ... मैं कालीबेरियों को चुनने को बेहद उतावली थी। हालांकि मौसम ठंडा नहीं था, मैंने दादा जैक के कहे अनुसार अपने शरीर को सिर से पैर तक कपड़ों से ढ़क लिया। मैंने अपनी पतलूनों के निचले हिस्से को अपनी जुर्राबों में ठूंस लिया ताकि बेरियाँ इकट्ठा करते वक़्त काँटें, टहनियाँ या कीड़े न घुस पाएं।

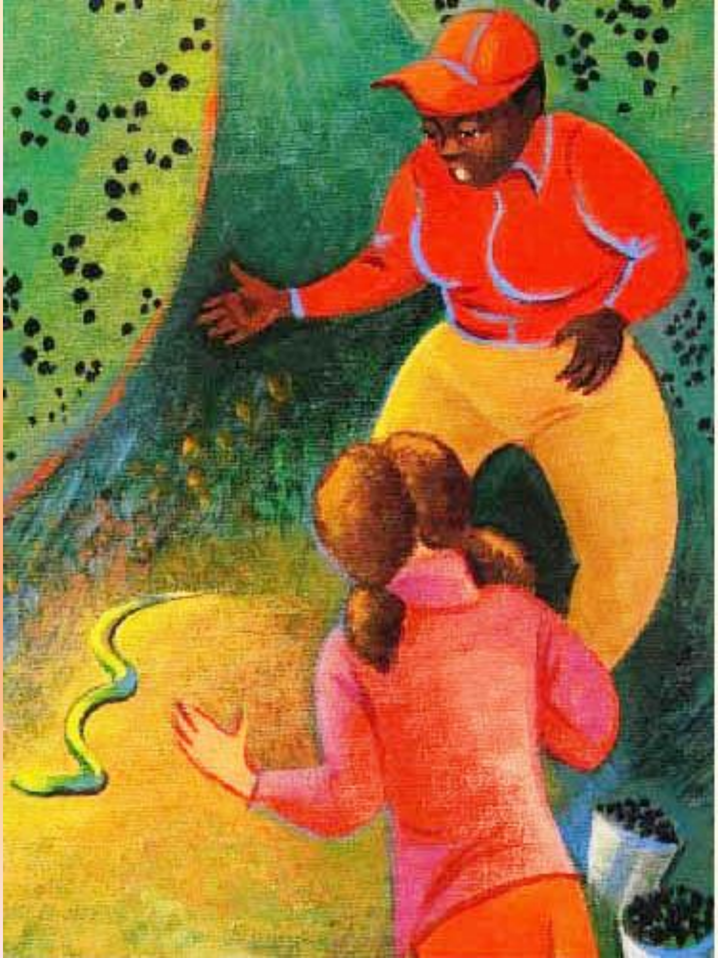
तब हमने वे दस्ताने पहने जो बेरियाँ इकट्ठा करते समय पहने जाते हैं। पर उनकी उंगलियाँ नहीं थीं, क्योंकि दादा जैक ने उन्हें काट दिया था। उन्हें पहन हम चुभन के बिना बेरियाँ चुन सकते थे। आख़िरकार हम जाने को तैयार थे।



मैं सीधे कालीबेरियों की झाड़ की ओर दौड़ी, उन्हें उतारने को इतनी बेताब जो थी। "पोगी तुम और मैं भी बचपन में ठीक इसी तरह दौड़ा करते थे! याद है ना?" दादा जैक ने हंसते हुए कहा था।



हमने देर तक बेरियाँ उतारीं। सूरज ऊपर चढ़ आया पर हमने बेरियाँ चुनना जारी रखा। मैं बीच-बीच में उन्हें झाड़ से तोड़ सीधे खा भी रही थी। वे सूरज के ताप में गर्म हो चुकी थीं और मैं उन्हें बीज समेत निगलती जा रही थी। हमने जितनी बेरियाँ इकट्ठी कीं उतनी खाईं भी थीं। मीठी रसीली बेरियों से हमने कई बाल्टियाँ भर डालीं।



जब हम आख़िरी बाल्टी को ठेठ ऊपर तक भर रहे थे, मैंने किसी चीज़ को सरक कर बेरियों की झाड़ी के नीचे जाते देखा। झाड़ी काफ़ी छोटी थी और उसके तले अंधेरा था। मैंने सोचा कि शायद कोई छछूंदर या चूहा होगा।

दादी-बुआ और मैं देखने झाड़ी के पास गए। एक अधखुली आँख झपकी और तब एक लम्बा हरा शरीर हमारी ओर लपका।

''साँप!'' हम एक साथ चीखे।

''अरेरे, साँप है,'' मैं बदहवासी में फिर से चीखी और पीछे को कूदी। यह सोच कि कहीं रैटल साँप (ज़हरीला अमरीकी साँप) या कोबरा तो नहीं!

दादा जैक भगे हुए आए। उन्होंने एक लम्बी टहनी उठाई और उससे साँप को उठा लिया।

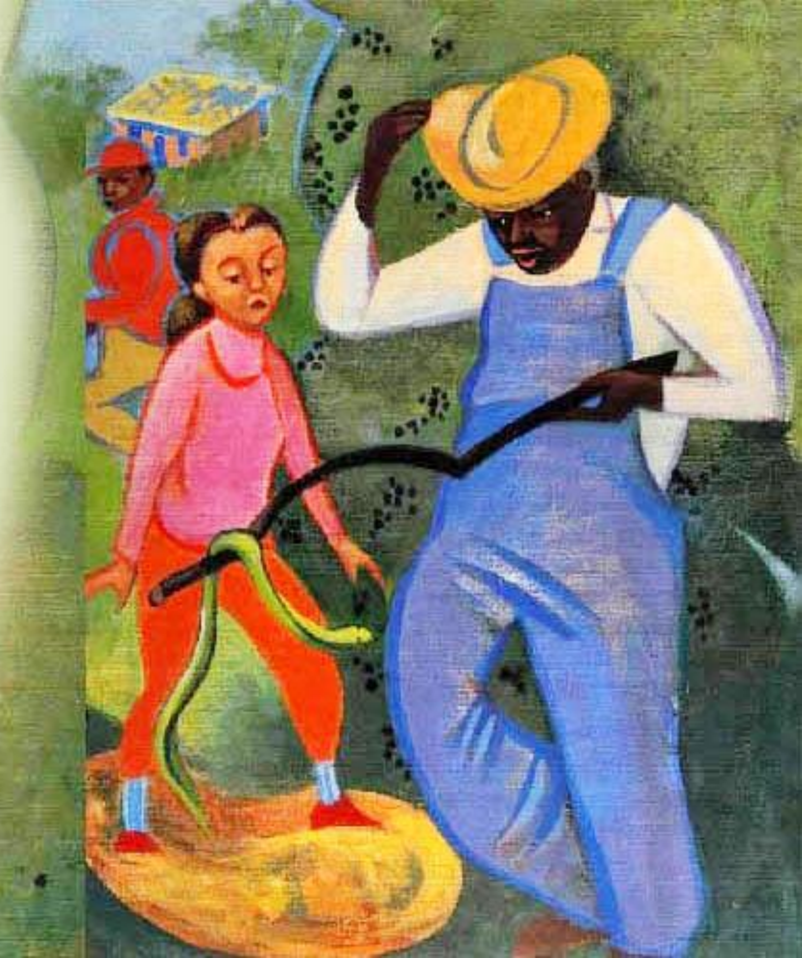
"लो देखो!" वे ज़ोर से हंसे। "यह तो गार्टर साँप है। यह बेचार किसीको नुकसान नहीं पहुँचाता। बल्की यह हमारा दोस्त है। चूहों को हमारे घरों से दूर रखता है।"

"यह वह कैसे करता है?" मैंने कुछ पास आ पूछा।

"उन्हें खा जाता है," दादा जैक ने फुफकारते कहा।

उन्होंने टहनी घुमाई ताकि मैं उसे ठीक से देख सकूँ, पर वह दादी-बुआ को लगभग छू गई। वे पीछे को कूदीं।

"जैक तुम जानते हो मुझे साँपों से नफ़रत है," वे बड़बड़ाती हुई घर भाग गईं।



मैंने साँप को ध्यान से देखा। तब एक कदम आगे बढ़ रुक गई।

“क्या तुम्हें इससे अब भी डर लग रहा है? दादा जैक ने पूछा। मैंने हाँ में सिर हिलाया।

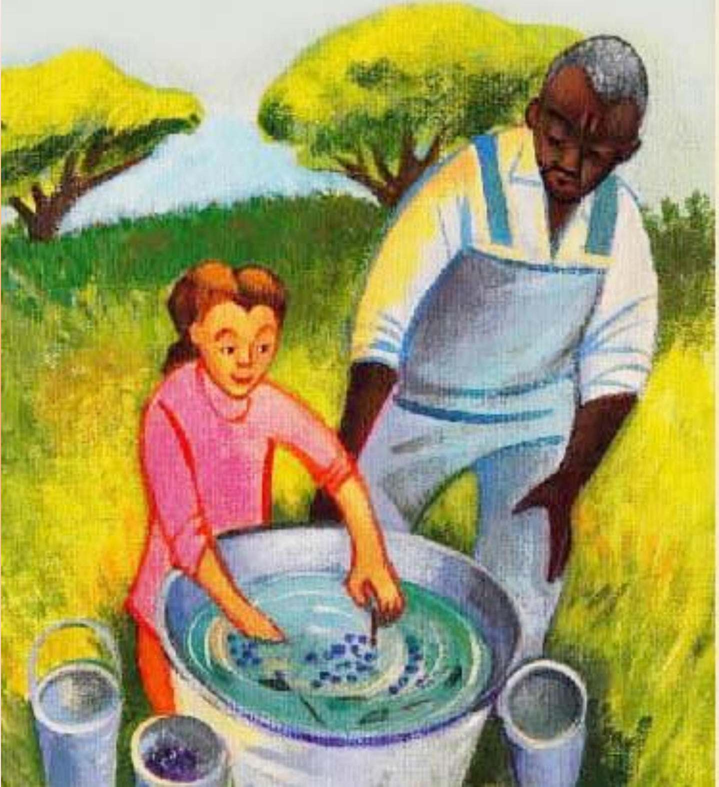
“पता है वह भी तुमसे डर रहा है। चलो अपना हाथ मुझे दो।” दादा जैक ने मेरा हाथ ले उसे हल्के से उसके शरीर पर रखा। उनकी ताकत और हिम्मत उनके हाथ से मानो मेरे हाथ में बह आई।

“डरो मत छोटे साँप,” मैंने साँप की पीठ को हौले से सहलाते कहा।

साँप देखने में तो मुझे ठंडा ओर गिलगिला दिखाई दिया था, पर था नहीं। गर्मियों की मिट्टी के कारण वह सूखा और गरम था। दादा जैक ने टहनी नीचे रास्ते पर धर दी और वह सरकता हुआ जंगल की ओर बढ़ गया।

“हाँ, उसी ओर जाओ मेरे दोस्त,” दादा ने उससे कहा।

दादा जैक और मैं लबालब भरी, छलकती बाल्टियों के साथ घर लौटे। उन्होंने मुझे बेरियों को अलमूनियम के टब में डाल, उन्हें धोना और उनमें से टहनियाँ और पत्तियाँ हटाना सिखाया।



बाद में उसी रात दादी-बुआ पोगी ने कालीबेरियों से ममा नैली वाला केक बनाया। गरम और चिपचिपे रसीले स्वाद से भरा। मुझे उसे खा उतना ही संतोष महसूस हुआ जितना दादा जैक के साथ होने में लगता था।

"बेरियों को चुनना, उन्हें खाना और उनसे बने केक को खाने से बढ़िया कुछ भी नहीं हो सकता," दादा जैक ने कहा था।

"शायद अचानक एक साँप से मिलना!" मैंने जोड़ा।

यह सुन दादा जैक हंसे थे। वह हंसी अब मेरे कानों में गूंज रही थी।

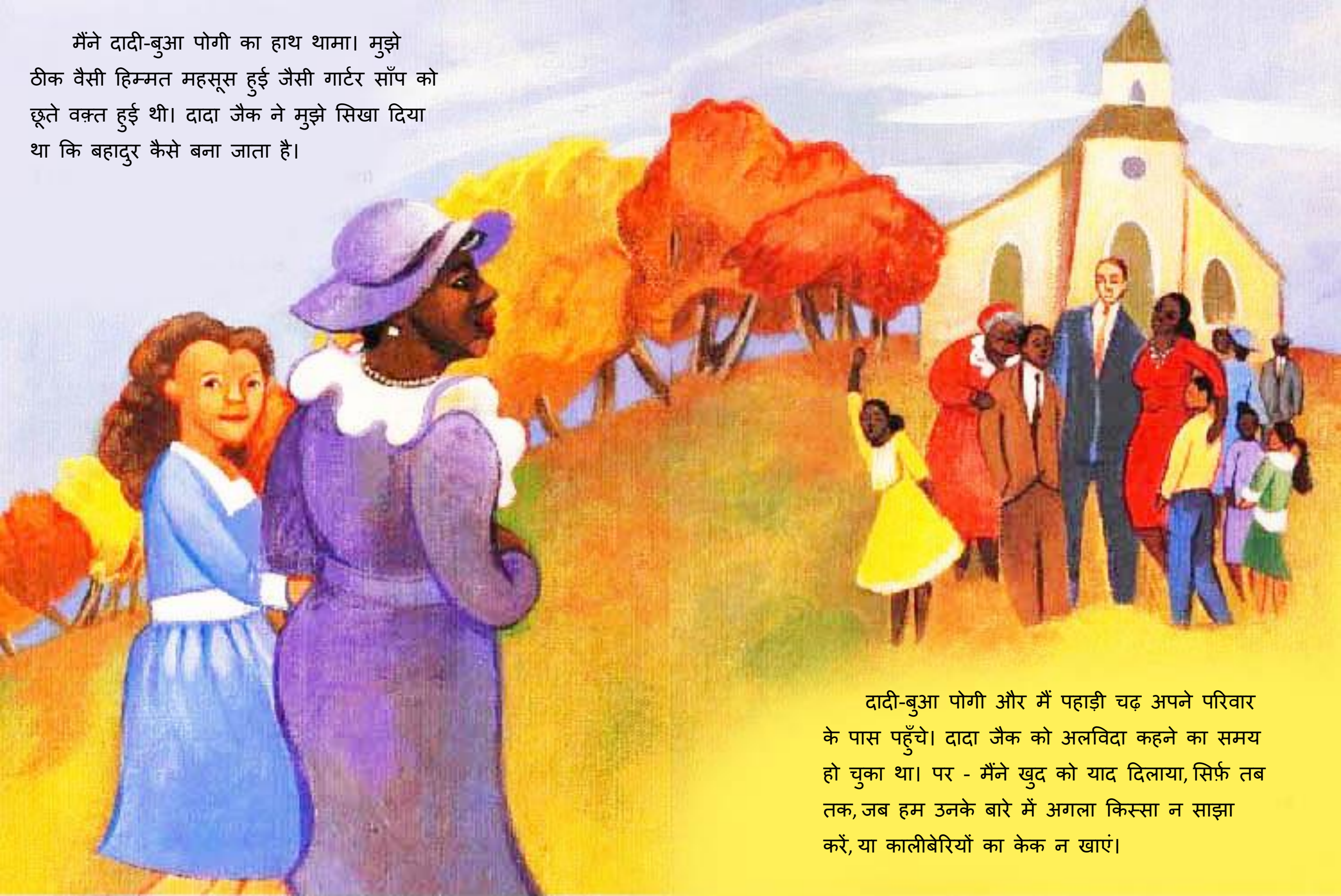
ऊपर पहाड़ी पर चर्च का घंटा बजा।

''होप?'' दादी-बुआ ने अपना एप्रन उतारते पूछा, ''चलने को तैयार हो?''

''लगता है मैं अब तैयार हूँ,'' मैंने जवाब दिया। ''मैं मन की आँखों से दादा जैक को देख पा रही हूँ, जैसा आपने कहा था।''

''तुम्हारे दादा जैक तुम्हारी यादों में ज़िन्दा हैं होप,'' दादी-बुआ ने कहा। ''और वे तुम में भी ज़िन्दा हैं।''

''दादा जैक तब हमारे साथ होंगे जब हम उनके किस्से सुनाएंगे,'' मैं बोली। ''और तब भी, जब हम कालीबेरियों का केक खाएंगे।''



मैंने दादी-बुआ पोगी का हाथ थामा। मुझे ठीक वैसी हिम्मत महसूस हुई जैसी गार्टर साँप को छूते वक़्त हुई थी। दादा जैक ने मुझे सिखा दिया था कि बहादुर कैसे बना जाता है।

दादी-बुआ पोगी और मैं पहाड़ी चढ़ अपने परिवार के पास पहुँचे। दादा जैक को अलविदा कहने का समय हो चुका था। पर - मैंने खुद को याद दिलाया, सिर्फ़ तब तक, जब हम उनके बारे में अगला किस्सा न साझा करें, या कालीबेरियों का केक न खाएं।

ममा नैली का कालीबेरियों का केक

क्रस्ट (ऊपरी कुरकुरा हिस्सा)

2 कप मैदा
4 छोटी चम्मच बेकिंग पाउडर
1 छोटी चम्मच नमक
2 कप चीनी
3 बड़ी चम्मच तेल/मक्खन
1 कप दूध

सूखी सामग्री को मिलाएं और छन्नी से छान लें। उसमें तेल/मक्खन को उंगलियों, या दो छूरियों से या पेस्ट्री कटर से मिलाएं। तब धीरे-धीरे दूध मिला कर मुलायम आटा गूंध लें। उसे अलग रख दें।

भरावन

3 कप ताज़ी कालीबेरियाँ धोकर लें या
1 पैकेट फ्रोज़न कालीबेरियाँ, बाहर निकली हुई
1/4 छोटी चम्मच नमक
3 बड़ी चम्मच नींबू का रस
1 बड़ी चम्मच मक्खन और डिश पर लगाने के लिए थोड़ा सा मक्खन अलग से।
1 कप चीनी
2 बड़ी चम्मच मैदा

विधि

अवन को 230 डिग्री सैल्सियस पर पहले से गरम करें
एक बड़े बर्तन में चीनी, नमक और नींबू का रस मिलाएं। उसमें बेरियों को डालें
और मिश्रण को बेरियों पर ठीक से लगा दें।
मक्खन से पुती एक गहरी डिश में बेरियों को रखें। तब मक्खन के बड़े चम्मच
को छोटे ठुकड़ों में काट कर बेरियों पर छितरा दें।
अब इस पर क्रस्ट के लिए सान कर तैयार कर रखे आटे को चम्मच की मदद से
पूरी ओर थोड़ा-थोड़ा डाल दें।
दस मिनट तक 230 डिग्री पर पकाएं। तब अवन का तापमान कम कर 170 डिग्री
कर दें। और 20 से 30 मिनट और पकाएं।
अवन से निकाल का कुछ ठंडा होने दें और तब परोसें। वैनिला आइसक्रीम के
साथ यह और बेहतरीन लगेगा।
इसका मज़ा लें!
बनाते समय किसी बड़े की मदद ज़रूर लें!